

CONCERTMENU

Elke maand serveren wij een wisselend, seizoensgebonden menu, speciaal samengesteld voor bezoekers van TivoliVredenburg. Geniet voorafgaand aan uw concert van een culinaire ervaring tegen een aantrekkelijke prijs. Onze collega's vertellen u graag meer over het menu en de mogelijkheden.

2 gangen • 3 gangen | 31 • 39

À LA CARTE

VOORGERECHTEN

Broodplankje 🌱 | 9

biologisch brood van Carl Siegert, vegan feta-paprikacrème, olijfolie, zeezout

Romige soep van knolselderij | 9

walnotenolie, biologisch brood van Carl Siegert

Gerookte forel | 14

groene appel, biet, schuim van biet, geroosterde hazelnoten, mierikswortelcrème, forel eitjes

Caramelle ossobucco | 13,5

kalfsstoofvlees, bechamelschuim, peterselieolie, truffeltapenade

Pompoentartaar 🌱 | 11

ingelegde beukenzwam, crème van gerookte aubergine, bieslookmayonaise, geroosterde pompoenpitten, filodeeg

Herfstooftsalade 🌱 klein | 9 • groot | 14,9

little gem, geroosterde pompoen, peer, Parmezaanse kaas, hazelnoot, croutons, wortel-gember-citroengrasdressing, brood

supplement: **crispy chicken** + 4,7

HOOFDGERECHTEN

Vis van de dag | dagprijs

Ravioli truffel-bospaddenstoelen | 23,5

champignonroomsaus, gebakken paddenstoelen, zoetzure pompoen, Parmezaanse kaas, hazelnootolie

Boeuf bourguignon | 25,5

peen, ui, champignons, aardappelpuree

Risotto van rode biet 🌱 | 22,8

bleu d'Auvergne, gekaramelliseerde walnoten, reductie van balsamico, gerookte yoghurt

Gekonfijte maïskip suprême | 23,5

kingsboleet, seizoensgroenten, aardpeerschuim, rodewijnsaus

Rode curry 🌱 | 20,5

basmatirijst, kikkererwten, spitskool, oesterzwam, gele biet, zoetzure groenten, naan

BIJGERECHTEN

Frites 🌱 | 5,5 met truffelmayonaise + 1,5

Groene salade 🌱 | 6,5

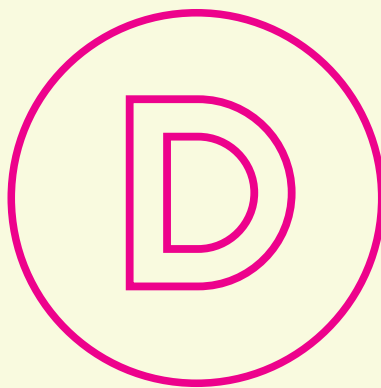
Heeft u een allergie? Meld dit bij een van onze medewerkers.



vegetarisch



vegan



SCAN DE QR-CODE
VOOR ONZE ALLERGENEN-
INFORMATIE EN DE
ENGELSE MENUKAART



ONTDEK VIA DE
QR-CODE MEER OVER
ONZE DUURZAME
LEVERANCIERS